User Manual **Multi-Use Digital Rice Cooker**

Manual de Instrucciones **Arrocera digital Multiusos**

Manuel d'Instructions **Cuiseur de riz numérique multifonction**

MODELS/MODELOS MODÈLES 3071

Visit us at www.oster.com

P.N. 122792

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- This appliance should not be used by children.
- Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
- Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the multi-use rice cooker yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect re-assembly could present a risk of electric shock when the multi-use rice cooker is used.
- The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
- Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Use on a heat-resistant, flat level surface only.
- Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
- Open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into the inner pot.
- Do not operate unless the cover is locked in the closed position.
- To disconnect, remove plug from outlet.
- Always unplug after use. The appliance will remain on unless unplugged.
- **CAUTION:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
- Do not obstruct the steam release vent during the cooking process.
- When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.
- Keep the bottom of the inner pot and the surface of the heating plate free from any foreign matter to prevent operating malfunctions.
- Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the wall outlet.
- Use with wall receptacle only.
- (Canada) This product shall be protected by the user with a CLASS A ground fault circuit interrupter.

THIS UNIT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

For 120V and 127V Markets Only

This appliance has a polarized alternating current plug *(one blade is wider than the other)*. To reduce the risk of electric shock, as a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not insert fully in the outlet, reverse the plug. If it still fails to fit, contact a qualified electrician. DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WELCOME

Congratulations on your purchase of an OSTER® Multi-Use Digital Rice Cooker!
To learn more about OSTER® products, please visit us at www.oster.com.

BEFORE USING YOUR OSTER® MULTI-USE DIGITAL RICE COOKER

Before using your OSTER® Multi-Use Digital Rice Cooker for the first time, clean the inner pot, inner lid, rice paddle, measuring cup and steamer tray.

To remove the inner lid, gently grip the outer edges with both hands, and slowly pull the lid towards you. To replace the inner lid, grip the outer edges with both hands, making sure that the smaller rubber centerpiece is facing towards you. Depress the lid into the center pin until it is securely fastened.

To remove the condensation collector cup, grip both sides of the condensation collector and pull it outward. To mount the condensation collector, fit the bottom end into position first and push forward the top part until it locks into position.

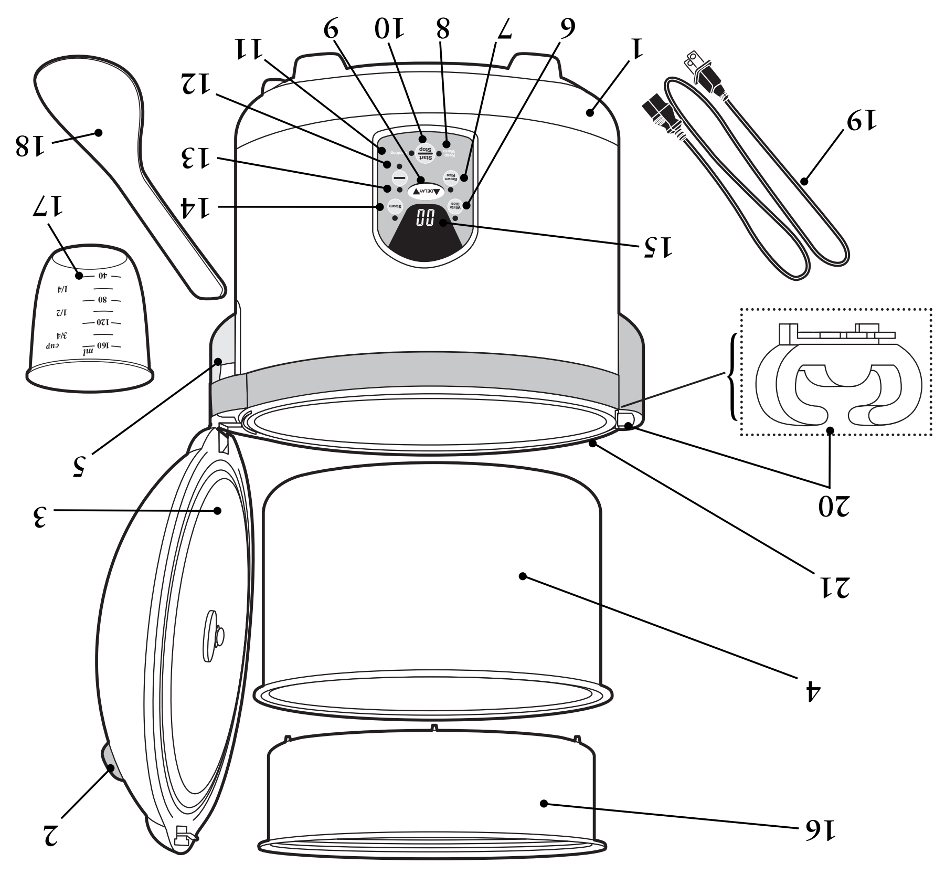
NOTE: *Empty the condensation collector cup after each use.*

To secure the rice paddle holder clip, gently slide the rice paddle holder clip into the rice paddle holder clip attachment.

DO NOT IMMERSE THE HEATING BODY OF THE DELUXE MULTI-USE RICE COOKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

PARTS IDENTIFICATION

Before using your Automatic Rice Cooker for the first time, you must become familiar with all of the parts. Read all Instructions and Safeguards carefully.



1. Heating Body	8. Keep Warm Indicator Light	15. Delay Time Readout
2. Lid Release Button	9. Delay Timer Function	16. Steamer Tray
3. Inner Lid	10. Start/Stop Function	17. Measuring Cup (160 ml)
4. Inner Pot with Non-Stick Coating	11. Cooker Indicator Light	18. Rice Paddle
5. Condensation Collector Cup	12. Soup Indicator Light	19. Electric Cord
6. White Rice Indicator Light	13. Hot Breakfast Indicator Light	20. Rice Paddle Holder Clip
7. Brown Rice Indicator Light	14. Steam Indicator Light	21. Rice Paddle Clip Attachment

USING YOUR OSTER® MULTI-USE DIGITAL RICE COOKER

- Wash the rice in a separate bowl, if desired.
- Make sure the appliance is unplugged.
- Measure raw rice for desired amount with the measuring cup provided (160 ml). One cup of uncooked rice will make about two cups of cooked rice. Add rice to the inner pot.
  NOTE: *Measuring cup provided is equivalent to 5.33 oz.*
- Using the measuring cup provided (160 ml) add 1-1/2 cups of water for each cup of raw rice to be cooked. For example, to cook 4 cups of raw rice add 6 cups of water. There are numerous varieties of rice depending upon region of origin and use.

Basmati/Indian Firm Rice	1-1/2 Cups Water	1 Cup Rice
Brown Rice Variations	2 Cups & 2 Tbsp. Water	1 Cup Rice
Sushi/Short Grain	1 Cup Water	1 Cup Rice
Jasmine/Long Grain	1 Cup Water	2 Cups Rice
Risotto	1 Cup Water	3 Cups Rice

- For stickier rice, add slightly more water. For fluffier rice, use slightly less water.
- Set the inner pot into the heating body. Make sure that the inner pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly.
- Close the outer lid firmly and lock shut. DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.
- Plug the cord into an electrical outlet. Unit automatically turns on.

YOUR FUNCTION BUTTONS

- When a cooking function is pressed, a red LED for the corresponding function will light up.
- When the unit is in Delay Mode, a dot on the screen and cooking LED function will be blinking, and the screen will be counting down in 0.1 hour increments. Not all cooking functions allow for a delay timer.
- When the unit is in cooking mode the dot on the screen is not on, and the red LED for the corresponding cooking function is continuously lit. LED segments on the screen will be rotating counter clockwise.
- During the automatic keep warm mode, a green Keep Warm LED will stay on continuously; no other LED's will be on.
- When your rice is cooked, the cooker will automatically switch to keep warm when set on the White Rice, Simmer, Steam and Soup settings. **NOTE:** *Brown Rice and Hot Breakfast will not automatically shift to a keep warm setting.*
- The cooker will keep rice warm automatically. When the rice temperature dips below a preprogrammed temperature setting, the red cooking indicator light will illuminate again, indicating that the heat preservation process has begun.
- Allow the unit to cool completely before cleaning.
- Disconnect from the wall outlet when not in use.

HINTS FOR BEST RESULTS

- For best results, do not open the unit immediately after the cooking cycle has completed. The rice should be allowed to settle for several minutes before serving.
- Stir the rice thoroughly before serving.
- Do not keep rice warm for more than 12 hours.
- For softer rice it is recommended that you allow the rice and water to soak in the inner pot for 10-20 minutes before cooking.
- DO NOT use metal utensils or sharp metal objects, as this will damage the non-stick coating of the inner pot.
- Do not warm up the rice again after the unit has been unplugged.
- Empty the condensation collector cup after each use.

USING THE STEAMER TRAY

Steam cooking vegetables retain more nutrients than boiling or baking, while preserving the bright, attractive color.

- Prepare vegetables by washing, peeling and then cutting into smaller-sized pieces.
- Make sure the unit is unplugged.
- Fill the inner pot with the appropriate amount of water. (See chart on the next page)
- Set the inner pot into the heating body. Make sure that the inner pot sits directly in contact with the heating plate by turning it slightly from right to left until it is seated properly.
- Place vegetables in the steamer tray and position the basket in the inner pot.
- Close the outer lid firmly and lock shut. DO NOT OPERATE THIS UNIT UNCOVERED. STEAM IS GENERATED DURING USE.
- Plug the cord into an electrical outlet. Switch the multi-use rice cooker on by pushing down the cooking switch. Make sure the red cooking indicator light illuminates.
- Time the cooking manually according to the chart below. The unit will automatically switch to keep warm should all the water evaporate. If all the water evaporates and you wish to extend the cooking cycle, add more water.

NOTE: *If steaming while cooking rice, cook times may vary.*

Steaming Fresh Vegetables

VEGETABLE	QUANTITY	WATER	TIME
Asparagus	10 ounces/300 g	1 Cup/150 ml	8-10 minutes
Beans (Green, Wax, French Cut)	10 ounces/300g	1 Cup/150 ml	8-10 minutes
Broccoli	10 ounces/300 g	1 Cup/ 150ml	11-13 minutes
Carrots	10 ounces/300 g	1 Cup/150 ml	8-10 minutes
Cauliflower	10 ounces/300 g	1 Cup/150 ml	11-13 minutes
Corn (On The Cob)	3 ears	2 Cups/300ml	22-25 minutes
Spinach/Collard Greens	10 ounces/300 g	1 Cup/150 ml	6-11 minutes
Zucchini	10 ounces/300 g	1 Cup/150 ml	10-12 minutes

Note: *These times are approximate. It is recommended that you monitor the steaming process and adjust the cooking time according to your preference. Stir vegetables occasionally during the cooking process.*

- Once the vegetables have been steamed according to your personal preference, remove the steamer tray from the multi-use rice cooker.
- Disconnect from the wall outlet and allow the unit to cool completely before cleaning.

CARE AND CLEANING

- The multi-use rice cooker should be cleaned after each use.
- Unplug the unit from the wall outlet and allow to cool completely before cleaning.
- DO NOT IMMERSE THE HEATING BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or steel wool.
- To wash the inner pot, fill with hot water and let it soak. Wash with a sponge and dry thoroughly or use dishwasher (top rack only).
- The inner lid, measuring cup, rice paddle, condensation collector cup and steamer tray should be washed with hot soapy water, rinsed and dried or use dishwasher.
- To clean the exterior, lightly wipe with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly with a soft cloth.
- Grains of rice or other foreign matter may stick to the heating plate. These must be removed to prevent inadequate cooking. To remove rice, smooth sandpaper may be used. Smooth out and polish the spot for good contact between the heating plate and the bottom of the inner pot.
- DO NOT use metal utensils or sharp metal objects such as a knife, as this will damage the non-stick coating.

USING YOUR RICE COOKER

CHOOSE YOUR FUNCTION	PROGRAM YOUR ACCEPTABLE "DELAY (OPTIONAL)	HOW TO USE YOUR RICE COOKER
White Rice	8 Hours	Step 1. Press "White Rice" button Step 2. Press "Delay Timer" button to desired time step Step 3. Press "Start" button *Unit will switch to keep warm setting for up to 3 hours*
Brown Rice	0 Hours	Step 1. Press "Brown Rice" button Step 2. Press "Start" button *To avoid adverse taste, unit will not switch to keep warm setting*
Steam	2 Hours	Step 1. Press "Steam" button Step 2. Press "Delay Timer" button to desired time step Step 3. Press "Start" button *Unit will switch to keep warm setting for up to 3 hours*
Soup	2 Hours	Step 1. Press "Breakfast/Soup" button twice Step 2. Press "Delay Timer" button to desired time step Step 3. Press "Start" button *Unit will automatically cook for 6 hours and then switch to keep warm setting for up to 3 hours.*
Hot Breakfast (IE. Oatmeal, Grits)	2 Hours	Step 1. Press "Breakfast/Soup" button once Step 2. Press "Delay Timer" button to desired time step Step 3. Press "Start" button *To avoid adverse taste, unit will not switch to keep warm setting*

Meat, poultry and dairy products should not be left at room temperature for more than two hours, and no more than one hour if temperature is above 90 degrees.

One-Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.334.0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write out Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan electrodomésticos, se deben tener en cuenta algunas precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Asegúrese de que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato.
- Para protegerse contra riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o en otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas.
- Los niños no deben utilizar este aparato.
- Tenga extremo cuidado cuando utilice cualquier aparato en presencia de niños.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté usando o cuando vaya a limpiarlo. Permita que se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- Nunca hale el cable eléctrico para desconectar el aparato del tomacorriente. Es mejor halar el enchufe para desconectar la unidad.
- No utilice ningún electrodoméstico si tiene dañado el cable eléctrico. No use el aparato si no está funcionando correctamente o cuando éste se haya caído o maltratado en alguna forma. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, jamás trate de reparar la olla arrocera multiusos de lujo por sí mismo: llévela a un centro de servicio técnico autorizado para que sea revisada y reparada. Si la olla arrocera multiusos ha sido ensamblada incorrectamente, puede existir el peligro de descargas eléctricas cuando se utilice.
- El uso de accesorios o partes no recomendados por el fabricante pueden ocasionar fuego, choques eléctricos o daños a las personas.
- No utilice a la intemperie o para propósitos comerciales.
- No utilice este aparato para fines distintos a aquellos para los cuáles fue diseñado.
- No permita que el cable eléctrico cuelgue en el borde de la mesa o superficie de trabajo, ni que esté en contacto con alguna superficie caliente.
- No coloque el electrodoméstico encima o cerca de una estufa eléctrica o de gas que esté caliente, ni sobre un horno caliente.
- Únicamente utilice el aparato sobre una superficie nivelada que sea resistente al calor.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva un aparato que contenga alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.
- Levante la tapa cuidadosamente para evitar quemaduras y permita que el agua escurra dentro del tazón interior.

- No opere el aparato sin tener la tapa bien asegurada en la posición cerrada.
- Para desconectar, desenchufe el cable del tomacorriente.
- Siempre desconecte después de usar. Este aparato permanecerá encendido si no se desconecta el cable del tomacorriente.
- **PRECAUCION:** Este aparato genera calor mientras está en operación. Las precauciones adecuadas deben seguirse siempre para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios o cualquier otro daño a personas o a cosas.
- No tape la abertura de escape de vapor ubicado en la tapa exterior.
- Cuando esté usando este aparato, deje suficiente espacio libre en la parte superior y en los lados para que circule el aire. No permita que el aparato toque cortinas, paredes, ropa, trapos o cualquier otro material inflamable durante su funcionamiento.
- Mantenga el fondo del tazón interior y la superficie del plato calefactor limpio para prevenir que el aparato funcione incorrectamente.
- Siempre conecte el cable al aparato antes de conectar el cable al tomacorriente
- Use el aparato sólo en un tomacorriente de pared.
- Canada) El usuario debe de proteger este producto con un circuito interruptor de tierra GFCI clase A.

ESTA UNIDAD ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

PARA MERCADOS DE 120V Y 127V

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, esta unidad cuenta con un enchufe polarizado *(una cuchilla es más ancha que la otra)*. Como medida de seguridad, este enchufe entra sólo de una manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente simplemente colóquelo al revés. Si aún así no encaja llame a un electricista calificado. DE NINGUNA MANERA DEBE INTENTAR MODIFICAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD.

USANDO UN CABLE ELÉCTRICO CORTO

Un cable eléctrico corto se provee para reducir riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cordón largo. Un cable de extensión puede usarse con cuidado. Si el cable de extensión es usado, la potencia eléctrica marcada en el cable de extensión, debe ser por lo menos igual o mayor a la potencia eléctrica del aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, donde pueda ser jalado por niños o donde puede tropezarse con él accidentalmente.

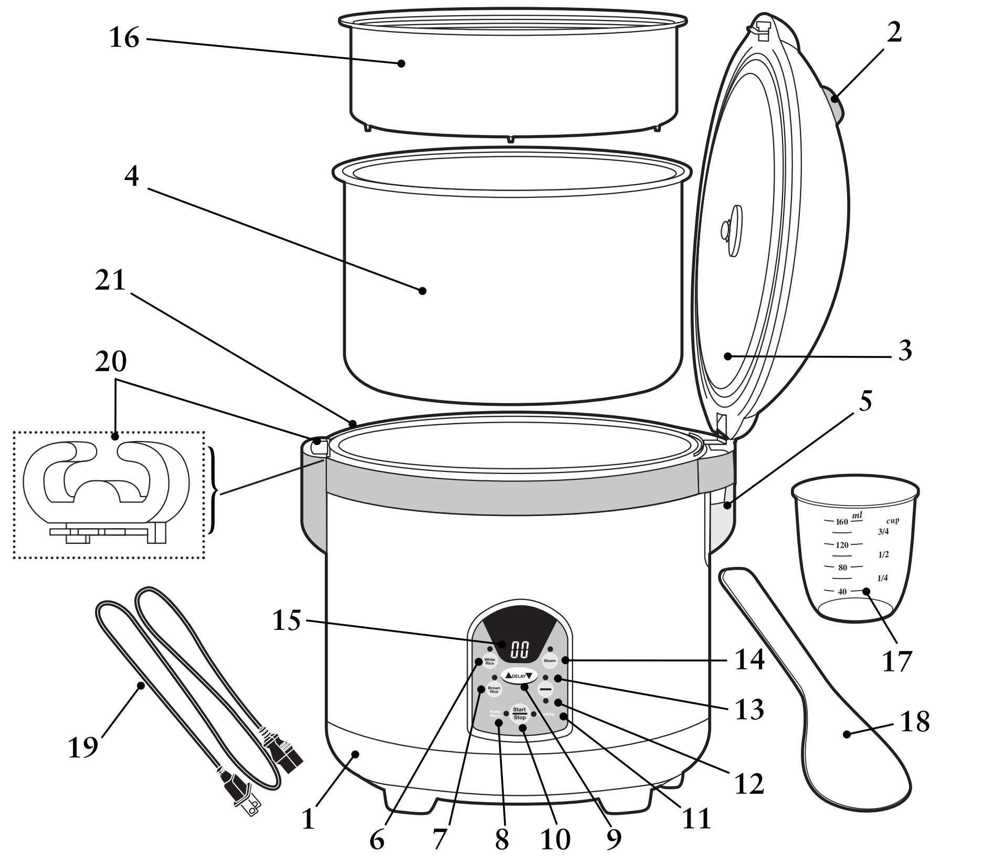
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

BIENVENIDOS

¡Felicitaciones en su compra de un Olla Arrocera Multiusos de Lujo OSTER®
Para aprender más sobre productos OSTER®, por favor visítenos en www.oster.com!

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Antes de usar su Arrocera Automática por primera vez, debe familiarizarse con todas las partes. Lea todas las Instrucciones y Medidas de Seguridad con cuidado.



1. Cuerpo Calefactor	8. Luz indicadora de conservar caliente	15. Lectura del retraso de tiempo
2. Botón para Abrir la Tapa	9. Función de retrasar cronómetro	16. Bandeja para Cocinar a Vapor
3. Tapa Interior	10. Función de comenzar/parar	17. Taza Medidora de 160 ml
4. Tazón Interior con Recubrimiento Antiadherente	11. Luz indicadora de la arrocera	18. Cucharón
5. Compartimiento de Colección de Condensación	12. Luz indicadora para sopas	19. Cable Eléctrico
6. Luz indicadora para arroz blanco	13. Luz indicadora para desayunos calientes	20. Pinzas para Sujetar Cucharón
7. Luz indicadora para arroz integral	14. Luz indicadora para usar vapor	21. Aditamento para Sujetar las Pinzas

LEA ANTES DE USAR SU OLLA ARROCERA MULTIUSOS DE LUJO OSTER®

Antes de usar su Olla Arrocera Multiusos de Lujo OSTER® por primera vez, debe lavar el tazón interior, la tapa interior, la taza medidora, el cucharón y la bandeja para cocinar al vapor.

Para extraer la tapa interior, sujete suavemente los bordes externos con ambas manos y hale lentamente la tapa hacia usted. Para volver a colocar la tapa interior, sujete los bordes externos. Asegúrese que la goma central más pequeña esté colocada hacia usted. Lentamente presione la tapa interior en el centro del eje hasta que esté colocado correctamente.

Para remover el compartimiento de colección de condensación, sujete la pieza por ambos lados y hale hacia afuera. Para colocarlo nuevamente, alinee primero la parte inferior y presione hasta que la pieza encaje correctamente en su debido lugar.

NOTA: *Es importante vaciar y lavar el compartimiento de colección de condensación después de cada uso.*

Para colocar las pinzas que sujetan al cucharón, deslice suavemente este aditamento en el hueco hasta que la pieza encaje correctamente.

¡NO SUMERJA EL CUERPO CALEFACTOR DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA O EN NINGUN OTRO TIPO DE LIQUIDO!

CÓMO USAR SU OLLA ARROCERA MULTIUSOS DE LUJO OSTER®

- Lave el arroz en un tazón por separado, si así lo desea.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado del tomacorriente.
- Mida la cantidad deseada de arroz crudo con la taza graduada que se incluye de 160 ml. Una taza de arroz crudo rinde aproximadamente dos tazas de arroz cocido. Agregue el arroz dentro de la olla interior.
  NOTA: *La taza medidora incluido es egual de 160 ml.*
- Usando la taza medidora (160 ml) agregue una taza y media de agua por cada taza de arroz crudo. Por ejemplo, para cocinar 4 tazas de arroz crudo agregue 6 tazas de agua. Hay variedades numerosas de arroz dependiendo de la región del origen y del uso.

Arroz firme Basmati/Indio	1 ? tazas de agua	1 taza de arroz
Variaciones de arroz integral	2 tazas y 2 cucharadas de agua	1 taza de arroz
Sushi/Grano corto	1 taza de agua	1 taza de arroz
Jazmín/Grano largo	1 taza de agua	2 tazas de arroz
Risotto	1 taza de agua	3 tazas de arroz

- Para un arroz más pegajoso, agregue un poco más de agua. Para un arroz más esponjoso, use menos agua.
- Coloque el tazón interior dentro del cuerpo calefactor. Asegúrese de que el tazón interior haga contacto con el plato calefactor girándolo ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocado correctamente.

For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2007 Sunbeam Products, Inc., doing business as Jarden Consumer Solutions. All rights reserved.
OSTER® is a registered trademark of Sunbeam Products, Inc.
In the U.S., distributed by Sunbeam Products, Inc.,
doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431.
In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited,
doing business as Jarden Consumer Solutions, Mississauga, Ontario L5R 3V8

Pour les questions de produit:
Sunbeam Consumer Service

États-Unis : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

©Sunbeam Produts, Inc., faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions 2007.
Tous droits réservés.
OSTER® est une marque déposée de Sunbeam Products, Inc.
Aux États-Unis, distribuez par Sunbeam Produits, Inc.,
faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431.
Au Canada, importé et distribué par Sunbeam Corporation, Limited,
faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

©2007 Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions.
Todos los derechos reservados.
OSTER® es una marca registrada de Sunbeam Products, Inc.
En los EE.UU. distribuido por Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de
Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, FL 33431.
En Canadá, importado y distribuido por Sunbeam Corporation (Canada) Limited,
operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Mississauga, Ontario L5R 3V8

Printed in China Imprimé en Chine Impreso en China

- Cierre la tapa firmemente. NO OPERE ESTE APARATO SIN QUE ESTÉ CUBIERTO CON LA TAPA. EL VAPOR SE GENERA DURANTE EL USO.
- Enchufe el cordón en un tomacorriente eléctrico. La unidad se enciende automáticamente.

BOTONES DE FUNCIÓN

- Cuando se presiona una función de cocción, se enciende un diodo (LED) rojo de la función correspondiente.
- Cuando la unidad está en el Modo de Retraso, un punto en la pantalla y un LED de función de cocción comenzarán a parpadear, y la pantalla comenzará una cuenta regresiva en incrementos de 0.1 de hora. No todas las funciones de cocción permiten el uso de la función de retrasar cronómetro.
- Cuando la unidad está en modo de cocción, el punto en la pantalla no está encendido, y el LED rojo de la función de cocción correspondiente permanece encendido en forma continua. Los segmentos del LED en la pantalla girarán en el sentido contrario a las manecillas del reloj.
- Durante el modo automático de conservar caliente, un LED verde de Conservar Caliente permanecerá encendido en forma continua; ningún otro LED estará encendido.
- Cuando su arroz esté cocido, la arrocera pasará automáticamente a la función de conservar caliente siempre que esté colocada en las fijaciones de "White Rice" (Arroz Blanco), "Simmer" (Cocer a Fuego Lento), "Steam" (Vapor) o "Soup" (Sopa). **NOTA:** *Las fijaciones de "Brown Rice" (Arroz Integral) y "Hot Breakfast" (Desayuno Caliente) no pasarán automáticamente a la fijación de conservar caliente.*
- La olla arrocera mantendrá el arroz caliente automáticamente. Cuando la temperatura del arroz baje del rango óptimo, la luz roja se encenderá nuevamente, indicando que ha iniciado el proceso de conservación de calor.
- Permita que el aparato se enfríe complemente antes de limpiar.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso.

RECOMENDACIONES PARA MEJORES RESULTADOS

- Para mejores resultados, no abra la tapa inmediatamente después de completar el ciclo de cocción. El arroz debe reposar por varios minutos antes de servir.
- Revuelva el arroz bien antes de servir.
- No mantenga el arroz caliente por más de 12 horas.
- Para un arroz más suave, se recomienda remojar el arroz en el tazón interior durante 10-20 minutos antes de cocinar.
- NUNCA use utensilios de metal u objetos afilados, pues esto puede dañar el recubrimiento antiadherente del tazón interior.
- No recaliente el arroz una vez que el aparato se haya desconectado del tomacorriente.
- Vacíe el compartimiento de colección de condensación después de cada uso.

CÓMO USAR LA BANDEJA PARA COCINAR A VAPOR

Los vegetales cocinados al vapor retienen mucho más los nutrientes que los vegetales hervidos o cocidos y además conservan su brillo y color.

- Prepare los vegetales, lávelos bien, pélelos y córtelos en trozos pequeños.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado del tomacorriente.
- Llene el tazón interior con la cantidad de agua recomendada. *(Consulte la Tabla Más Abajo)*
- Coloque el tazón interior dentro del cuerpo calefactor. Asegúrese de que el tazón interior haga contacto con el plato calefactor girándolo ligeramente de derecha a izquierda hasta que esté colocado correctamente.
- Coloque los vegetales en la bandeja para cocinar a vapor y coloque la bandeja dentro del tazón interior.
- Cierre la tapa firmemente. NO OPERE ESTE APARATO SIN QUE ESTÉ CUBIERTO CON LA TAPA. EL VAPOR SE GENERA DURANTE EL USO.
- Conecte el cable al tomacorriente. Encienda la olla arrocera presionando el control de cocción hacia abajo. Verifique que la luz roja de encendido esté iluminada.
- **Controle manualmente el tiempo de cocción de acuerdo al siguiente cuadro.** La unidad pasará automáticamente al ciclo de mantener caliente el alimento al evaporarse toda el agua. Si toda el agua llega a evaporarse y usted desea los alimentos más suaves o cocidos, agregue más agua.

NOTA: *Si cuecen al vapor mientras que cocinan el arroz, los tiempos de cocción del arroz pueden variar.*

Vegetales Cocidos al Vapor

VEGETAL	CANTIDAD	AGUA	TIEMPO
Espárragos	10 onzas / 300 g	1 taza / 150 ml	8 a 10 minutos
Frijoles (ejotes, alubias, cortados)	10 onzas / 300 g	1 taza / 150 ml	8 a 10 minutos
Brócoli	10 onzas / 300 g	1 taza / 150 ml	11 a 13 minutos
Zanahorias	10 onzas / 300 g	1 taza / 150 ml	8 a 10 minutos
Coliflor	10 onzas / 300 g	1 taza / 150 ml	11 a 13 minutos
Maíz (mazorcas de maíz)	3 mazorcas	2 tazas / 300 ml	22 a 25 minutos
Espinacas / Berzas (variedad de col rizada)	10 onzas / 300 g	1 taza / 150 ml	6 a 11 minutos
Calabacín	10 onzas / 300 g	1 taza / 150 ml	10 a 12 minutos

NOTA: *Estos tiempos son aproximados. Es recomendable que usted supervise el proceso de cocción al vapor y ajuste los tiempos de acuerdo a su preferencia. De vez en cuando, revuelva los vegetales durante el proceso de cocción.*

- Una vez que los vegetales estén cocidos remueva la bandeja para cocinar a vapor.
- Desconecte el aparato del tomacorriente y permita que el aparato se enfríe completamente antes de limpiar.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Limpie la olla arrocera después de cada uso.
- Desconecte el aparato del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de limpiar.
- NO SUMERJA EL CUERPO CALEFACTOR DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA O EN NINGUN OTRO TIPO DE LIQUIDO.
- No utilice limpiadores abrasivos o fibras de lana.
- Para limpiar el tazón interior, llene con agua caliente y deje remojar un tiempo. Después lave con agua jabonosa y una esponja; seque bien con un paño o uso en un lavaplatos *(sólo en el estante superior de un lavavajillas)*.
- La tapa interior, el compartimiento de colección de condensación, la taza medidora, el cucharón y la bandeja para cocinar al vapor deben ser lavados en agua tibia jabonosa. Enjuague bien y seque o uso en un lavaplatos.
- Para limpiar el exterior del cuerpo calefactor, pase una esponja húmeda y luego seque con un paño suave y seco.
- Granos de arroz y otros objetos extraños pueden pegarse al plato calefactor. Estos deben ser removidos para prevenir un funcionamiento inadecuado al cocinar. Para remover arroz cocido, puede usarse un papel de lija suave. Suavice y pula la mancha para que la olla interior y el plato calefactor estén en contacto al cocinar.
- NUNCA use utensilios de metal u objetos afilados, pues esto puede dañar el recubrimiento antiadherente del tazón interior.

USANDO SU ARROCERA

ESCOJA LA FUNCIÓN	PROGRAME SU RETRASO ACEPTABLE (OPCIONAL)	COMO USAR SU ARROCERA
Arroz blanco	8 horas	Paso 1. Presione el botón "White Rice" (Arroz Blanco) Paso 2. Presione el botón "Delay Timer" (Retrasar Cronómetro) al tiempo de retraso deseado Paso 3. Presione el botón "Start" (Comenzar) *La unidad se pasará a la fijación de conservar caliente hasta por 3 horas*
Arroz integral	0 Horas	Paso 1. Presione el botón "Brown Rice" (Arroz integral) Paso 2. Presione el botón "Start" (Comenzar) *Para evitar un mal sabor, la unidad no se pasará a la fijación de conservar caliente*
Vapor	2 Horas	Paso 1. Presione el botón "Steam" (Vapor) Paso 2. Presione el botón "Delay Timer" (Retrasar Cronómetro) al tiempo de retraso deseado Paso 3. Presione el botón "Start" (Comenzar) *La unidad se pasará a la fijación de conservar caliente hasta por 3 horas*
Sopa	2 Horas	Paso 1. Presione el botón "Breakfast/Soup" (Desayuno/Sopa) dos veces Paso 2. Presione el botón "Delay Timer" (Retrasar Cronómetro) al tiempo de retraso deseado Paso 3. Presione el botón "Start" (Comenzar) *La unidad cocinará automáticamente durante 6 horas y después se pasará a la fijación de conservar caliente hasta por 3 horas.*
Desayuno caliente (por ejemplo, avena, sémola [grits])	2 Horas	Paso 1. Presione el botón "Breakfast/Soup" (Desayuno/Sopa) una vez Paso 2. Presione el botón "Delay Timer" (Retrasar Cronómetro) al tiempo de retraso deseado Paso 3. Presione el botón "Start" (Comenzar) *Para evitar un mal sabor, la unidad no se pasará a la fijación de conservar caliente*

La carnes de aves res y los productos lácteos no deben dejarse a la temperatura ambiente durante más de dos horas; ni de una hora si la temperatura es de más de 90° F (32° C).

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado.

Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio JCS autorizado. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantía, condición o manifestación, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño emergente de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.334.0759 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1.800.667.8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si tiene algún otro problema o queja en relación con este producto, por favor escríbale a nuestro Departamento de Servicios al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Il est important d'observer un certain nombre de règles de sécurité élémentaires pendant l'utilisation du couteau électrique :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous que la tension de votre prise murale est la même que celle indiquée sur l'étiquette de votre appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, veillez à ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Soyez tout particulièrement attentive lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil de la prise murale. Au contraire, saisissez la fiche et tirez doucement pour débrancher.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé, ni le l'utilisez jamais s'il est tombé à terre ou a été endommagé de quelle que manière que ce soit. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, n'essayez jamais de réparer le cuiseur multifonctions vous-même. Déposez-le auprès d'un atelier agréé pour révision et réparation. Un remontage incorrect peut présenter un risque de choc électrique lors de l'utilisation du cuiseur multifonctions.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer une incendie, un choc électrique ou une blessure.
- N'utilisez jamais cet appareil en plein air ou à des fins commerciales.
- N'utilisez jamais cet appareil pour des buts autres que ceux pour lequel il a été conçu.
- Ne laissez jamais le cordon pendre d'une table ou d'un plan de travail ni ne laissez-le entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne posez jamais cet appareil sur ou près d'une cuisinière *(Électrique ou à gaz)* ou d'un four chauds.
- Utilisez cet appareil uniquement sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil rempli d'aliments, d'eau, huile ou de liquides chauds.
- Soulevez le couvercle avec précaution pour éviter de vous brûler et permettre à l'eau de tomber dans la cuve intérieure.
- N'utilisez jamais cet appareil si le couvercle n'est pas en position fermée.
- Pour débrancher l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.
- Débranchez à toujours débrancher l'appareil après chaque usage, il restera sous tension s'il n'est pas débranché.

- **ATTENTION :** Cette appareil produit de la chaleur en cours d'utilisation. Des précautions particulières doivent être prises pour éviter tout risqué de brûlure, d'incendie ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens.
- Veillez à ne pas boucher la soupape de sécurité en cours d'utilisation.
- Quand vous utilisez l'appareil, laissez un espace suffisant au niveau des parois et du couvercle pour permettre une circulation d'air suffisante. Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des rideaux, du papier peint, des vêtements, des linges à vaisselle ou d'autres matières inflammables en cours d'utilisation.
- Maintenez le fond de la cuve intérieure et la surface de la plaque chauffante propre de tout corps étranger pouvant causer un mauvais fonctionnement.
- Reliez toujours le cordon à l'appareil avant d'insérer la fiche dans la prise murale.
- N'utilisez jamais de rallonge électrique.
- (Canada) Ce produit doit être protégé par l'utilisateur avec un disjoncteur de fuite de terre de CLASSE A.

CET APPAREIL EST POUR USAGE DOMÉSTIQUE UNIQUEMENT

POUR 120V ET 127V APPAREILS SEULEMENT

Cet appareil fonctionne sur une prise polarisée prévue pour du courant alternatif *(une lame est plus large que l'autre)*. Pour réduire les risques de choc électrique, et à titre de sécurité, cette fiche ne pourra être insérée dans la prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas totalement dans la prise, inversez le sens d'insertion. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. NE TENTEZ PAS DE FORCER CE DISPOSITIF DE SECURITÉ.

UTILISATION DE CORDE DE PROLONGATION

L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'enchevêtrement et de trébuchement accidentel. Une rallonge électrique pourra être utilisée si toutes les précautions nécessaires sont respectées. En cas d'utilisation d'une rallonge, la tension et la puissance nominales du cordon devront être au moins équivalentes à celles de l'appareil. La rallonge devra être disposée de façon à ce qu'elle ne pende pas du bord du plan de travail ou de la table *(risque qu'un enfant ne tire dessus, risque de trébucher)*.

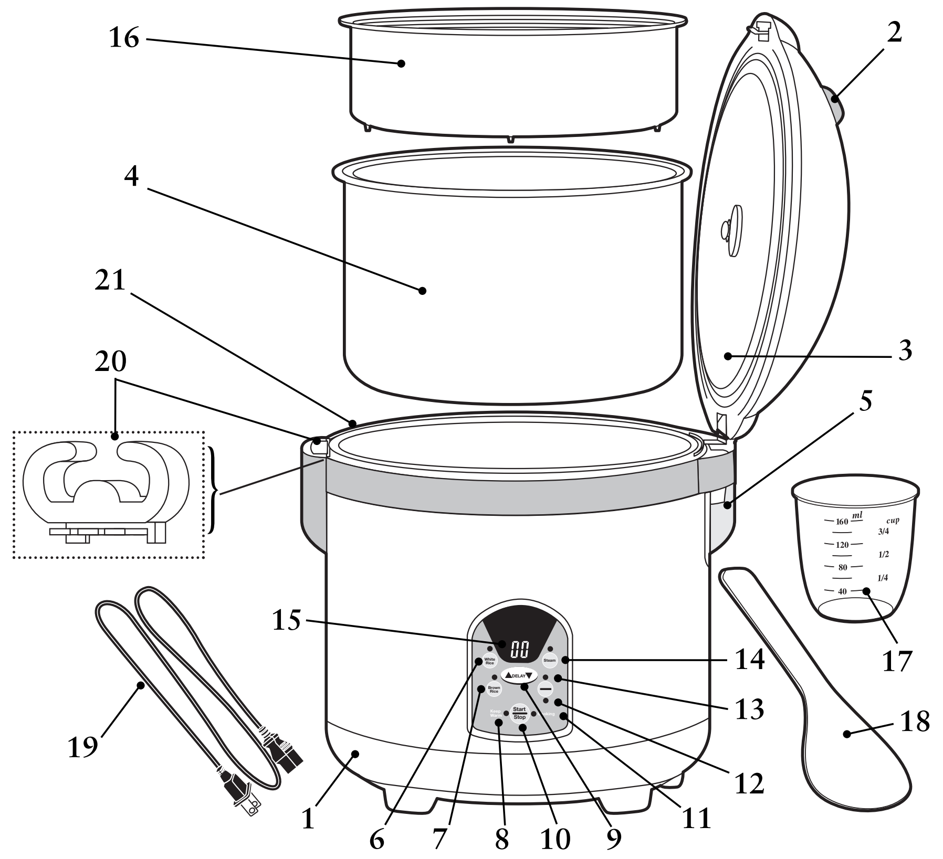
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

BIENVENUE

Nous vous félicitons d'avoir choisi un Cuiseur à Riz de Luxe OSTER® ! Pour en savoir plus sur les produits OSTER®, veuillez visiter notre site web à www.oster.com.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

Avant d'utiliser votre cuiseur à riz automatique pour la première fois, vous devez vous familiariser avec toutes les pièces. Lisez soigneusement toutes les instructions et les mises en garde.



1. Corps de chauffe
2. Bouton d'ouverture du couvercle
3. Couvercle intérieur
4. Cuve intérieure anti-adhésive
5. Bol récupérateur de condensation
6. Témoin lumineux riz blanc
7. Témoin lumineux riz complet
8. Témoin lumineux maintien au chaud
9. Fonction de programmation
10. Fonction marche/arrêt
11. Témoin lumineux cuiseur
12. Témoin lumineux soupe
13. Témoin lumineux petit-déjeuner chaud
14. Témoin lumineux vapeur
15. Voyant d'affichage de programmation
16. Panier vapeur
17. Tasse à mesurer (160 ml)
18. Panier à riz
19. Cordon électrique
20. Manche du panier à riz
21. Système de fixation du manche du panier à riz

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR À RIZ MULTIFONCTIONS DE LUXE OSTER®

Avant d'utiliser votre Cuiseur à Riz Multifonctions de Luxe OSTER® pour la première fois, nettoyez la cuve intérieure, le couvercle intérieur, le panier à riz, la tasse à mesurer ainsi que le panier vapeur.

Pour enlever le couvercle intérieur, saisissez doucement les bords extérieurs avec les deux mains, et tirez lentement le couvercle vers vous. Pour remettre le couvercle intérieur en place, saisissez les bords extérieurs avec les deux mains, en vous assurant que la petite pièce centrale en caoutchouc est face à vous. En appuyant légèrement le couvercle, posez celui-ci sur le pivot central jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Pour enlever le bol récupérateur de condensation, saisissez les deux côtés du bol et tirez-le vers l'extérieur. Pour refixer le bol récupérateur de condensation, mettez le fond en position, puis poussez la partie avant jusqu'à ce qu'elle se bloque.

REMARQUE : Videz le bol récupérateur de condensation après chaque utilisation.

Pour fixer le manche du panier à riz, faites-le glisser doucement dans le système de fixation.

N'IMMERGEZ PAS LE CORPS DE CHAUFFE DU CUISEUR À RIZ MULTIFONCTIONS DELUXE DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISEUR À RIZ MULTIFONCTIONS DE LUXE OSTER®

- Lavez le riz dans un récipient à part, si vous le désirez.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Mesurez la quantité de riz désirée avec la tasse à mesurer (160 ml). Une tasse de riz non cuit donnera environ deux tasses de riz cuit. Mettez le riz dans la cuve intérieure. **NOTE:** *La tasse à mesurer compris est égal à 160 ml.*
- A l'aide de la tasse à mesurer fourni (160 ml), ajoutez 1 1/2 tasse d'eau pour chaque tasse de riz à cuire. Par exemple, pour cuire 4 tasses de riz non cuit, ajoutez 6 tasses d'eau. Il existe différentes variétés de riz selon la région de production et l'utilisation qui en est faite.

Riz Basmati/indien ferme	1-1/2 tasses d'eau	1 tasse de riz
Variations riz complet	2 tasses & 2 c. à soupe d'eau	1 tasse de riz
Riz rond/sushi	1 tasse d'eau	1 tasse de riz
Riz long/Jasmin	1 tasse d'eau	1 tasse de riz
Risotto	1 tasse d'eau	1 tasse de riz

- Pour obtenir un riz plus collant, ajoutez un peu plus d'eau. Pour un riz plus ferme, utilisez un peu moins d'eau.
- Placez la cuve intérieure dans le corps de chauffe. Assurez-vous que la cuve intérieure est correctement en contact avec la plaque chauffante en la tournant doucement de droite à gauche jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

- Fermez le couvercle extérieur fermement et verrouillez-le. N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS LE COUVERCLE. LA VAPEUR EST PRODUITE PENDANT LA CUISSON.
- Branchez le cordon électrique dans la prise. L'appareil se met automatiquement en marche.

LES BOUTONS DE FONCTION

- Lorsque vous appuyez sur un bouton de fonction, un voyant DEL rouge s'allume pour la fonction correspondante.
- Lorsque l'appareil est en mode de programmation, un point sur l'écran et la fonction DEL de cuisson clignotent. L'écran compte à rebours en incrément de 0,1 heure. Les fonctions de cuisson ne permettent pas toutes la programmation.
- Lorsque l'appareil est en mode de cuisson, le point sur l'écran n'est pas activé et le voyant DEL rouge de la fonction de cuisson correspondante est allumé en permanence. Les segments DEL de l'écran tournent dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Lorsque l'appareil est en mode automatique de maintien au chaud, un voyant DEL vert reste allumé en permanence. Aucun autre voyant n'est allumé.
- Lorsque le riz est cuit, le cuiseur passe automatiquement en mode de maintien au chaud pour les réglages "White Rice" (Riz blanc), "Simmer" (Mijotage), "Steam" (Vapeur) et "Soup" (Soupe). **Remarque :** *les réglages "Brown Rice" (Riz complet) et "Hot Breakfast" (Petit-déjeuner) ne passent pas automatiquement en mode de maintien au chaud.*
- Le cuiseur va maintenir le riz au chaud automatiquement. Quand la température du riz devient inférieure à une température pré-programmée, le témoin lumineux rouge se rallume, indiquant que le processus de maintien de la chaleur a commencé.
- Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil quand il ne fonctionne pas.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

- Pour de meilleurs résultats, attendez quelques instants après la fin du cycle de cuisson avant d'ouvrir l'appareil. Laissez reposer le riz quelques minutes avant de servir.
- Remuez soigneusement le riz avant de servir.
- Ne laissez pas le riz dans l'appareil en mode Maintien pendant plus de 12 heures.
- Pour un riz plus doux, il est conseillé de laisser le riz tremper dans l'eau dans la cuve intérieure pendant 10 à 20 minutes avant la cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** d'ustensiles en métal ou d'objets pointus en métal, qui endommageraient le revêtement anti-adhésif de la cuve intérieure.
- Ne réchauffez pas le riz après que l'appareil a été débranché.
- Videz le bol récupérateur de condensation après chaque utilisation de l'appareil.

UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Cuire des légumes à la vapeur permet de conserver plus de nutriments qu'en les faisant bouillir ou en les passant au four, tout en préservant leurs couleurs attrayantes et lumineuses.

- Préparez les légumes en les lavant, en les épluchant et en les coupant en petits morceaux.
- Assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Remplissez la cuve intérieure avec la quantité d'eau appropriée. *(Voir le Tableau à la Page Suivante)*
- Placez la cuve intérieure dans le corps de chauffe. Assurez-vous que la cuve intérieure est correctement en contact avec la plaque chauffante en la tournant doucement de droite à gauche jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- Mettez les légumes dans le panier vapeur et placez le panier dans la cuve intérieure.
- Fermez le couvercle extérieur fermement et verrouillez-le. N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS LE COUVERCLE. DE LA VAPEUR EST PRODUITE PENDANT LA CUISSON.
- Insérez la fiche dans la prise murale. Allumez le cuiseur à riz en appuyant sur le bouton de mise en marche. Assurez-vous que le témoin lumineux de cuisson s'allume.
- **Indiquez manuellement le temps de cuisson en vous reportant au tableau suivante.** L'appareil se mettra automatiquement en mode maintien au chaud quand toute l'eau se sera évaporée. Si toute l'eau s'est évaporée et que vous souhaitez augmentez le temps de cuisson, rajoutez un peu plus d'eau.

Remarque : *En cas d'étuvage, le temps de cuisson peut varier.*

Cuisson à la vapeur

LÉGUME	QUANTITÉ	L'EAU	TEMPS DE CUISSON
Asperges	10 oz/300 g	1 tasse/150 ml	8-10 minutes
Haricots (verts, jaunes, à la française)	10 oz/300 g	1 tasse/150 ml	8-10 minutes
Brocoli	10 oz/300 g	1 tasse/150 ml	11-13 minutes
Carottes	10 oz/300 g	1 tasse/150 ml	8-10 minutes
Chou-fleur	10 oz/300 g	1 tasse/150 ml	11-13 minutes
Maïs (épi)	3 épis	2 tasses/300 ml	22-25 minutes
Épinards/chou vert	10 oz/300 g	1 tasse/150 ml	6-11 minutes
Courgettes	10 oz/300 g	1 tasse/150 ml	10-12 minutes

Remarque : *Ces temps de cuisson sont approximatifs. Il est recommandé de surveiller le processus de cuisson et d'adapter le temps de cuisson selon vos préférences. Remuez les légumes de temps en temps pendant la cuisson.*

- Une fois les légumes cuits à votre convenance, retirez le panier vapeur du cuiseur à riz.
- Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez le refroidir avant de le nettoyer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Le cuiseur à riz multifonctions de luxe doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- N'IMMERGEZ PAS LE CORPS DE CHAUFFE DANS DE L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou de paille de fer.
- Pour laver la cuve intérieure, remplissez-la d'eau chaude et laissez-la tremper. Nettoyez la avec une éponge et séchez-la soigneusement ou lavage dans un lave-vaisselle *(seulement dans le panier supérieur du lave-vaisselle)*.
- Le couvercle intérieur, la tasse à mesurer, le panier à riz, le bol collecteur de condensation et le panier vapeur doivent être lavés à l'eau chaude savonneuse, rincés et séchés ou lavage dans un lave-vaisselle *(top rack only)*.
- Pour nettoyer l'extérieur, essuyez avec un chiffon doux et humide ou une éponge. Séchez soigneusement à l'aide d'un linge doux.
- Des grains de riz ou d'autres corps étrangers peuvent rester collés à la plaque chauffante. Ceux-ci doivent être retirés pour éviter une mauvaise cuisson. Pour enlever le riz, du papier émeri fin peut être utilisé. Astiquez bien pour obtenir un bon contact entre la plaque chauffante et le fond de la cuve intérieure.
- N'UTILISEZ PAS d'ustensiles en métal ou d'objets coupants en métal, tels qu'un couteau, afin de ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif.

UTILISATION DE VOTRE CUISEUR DE RIZ.

CHOISISSEZ VOTRE FONCTION	PROGRAMMEZ VOTRE DELAI (FACULTATIF)	COMMENT UTILISER VOTRE CUISEUR DE RIZ
Riz blanc	8 heures	Étape 1. Appuyez sur le bouton "White Rice" (Riz blanc). Étape 2. Appuyez sur le bouton "Delay Timer" (Minuteur pour programmer le temps désiré). Étape 3. Appuyez sur le bouton "Start" (Marche). *L'appareil passera en mode de maintien au chaud pour un maximum de 3 heures.*
Riz complet	0 heure	Étape 1. Appuyez sur le bouton "Brown Rice" (Riz complet). Étape 2. Appuyez sur le bouton "Start" (Marche). *Pour éviter un mauvais goût, l'appareil ne passera pas en mode de maintien au chaud.*
Vapeur	2 heures	Étape 1. Appuyez sur le bouton "Steam" (Vapeur). Étape 2. Appuyez sur le bouton "Delay Timer" (Minuteur pour programmer le temps désiré). Étape 3. Appuyez sur le bouton "Start" (Marche). *L'appareil passera en mode de maintien au chaud pour un maximum de 3 heures*
Soupe	2 heures	Étape 1. Appuyez deux fois sur le bouton "Breakfast/Soup" (Petit-déjeuner/soupe). Étape 2. Appuyez sur le bouton "Delay Timer" (Minuteur pour programmer le temps désiré). Étape 3. Appuyez sur le bouton "Start" (Marche). *L'appareil cuira automatiquement pendant 6 heures, puis passera en mode de maintien au chaud pour un maximum de 3 heures.*
Petit-déjeuner chaud (porridge, gruau)	2 heures	Étape 1. Appuyez une fois sur le bouton "Breakfast/Soup" (Petit-déjeuner/soupe). Étape 2. Appuyez sur le bouton "Delay Timer" (Minuteur pour programmer le temps désiré). Étape 3. Appuyez sur le bouton "Start" (Marche). *Pour éviter un mauvais goût, l'appareil ne passera pas en mode de maintien au chaud.*

La viande, volaille et les produits laitiers ne doivent pas être laissés à la température ambiante pour plus de deux heures, et pas plus d'une heure si la température dépasse 90° F (32° C)

Garantie limitée d'un an

Sunbeam Products, Inc., faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, ou au Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited, faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions (collectivement « JCS ») garantit que pendant une période d'un an à compter de la date d'achat ce produit sera exempt de défauts de matériaux ou de main d'?uvre. JCS, selon son choix, réparera ou remplacera ce produit ou tout composant du produit s'avérant défectueux pendant que la garantie sera en vigueur. Le remplacement sera réalisé au moyen d'un produit ou composant neuf ou reconstruit. Si le produit n'est plus disponible, un produit d'une valeur similaire ou supérieure fera lieu de remplacement. Ceci est votre garantie exclusive.

Cette garantie est accordée à l'acheteur au détail initial et entre en vigueur à compter de la date d'achat au détail initial. Elle n'est pas transférable. Gardez votre preuve d'achat d'origine, car elle sera requise pour obtenir un service au titre de la garantie. Les marchands, les centres de réparation ou les magasins au détail JCS vendant des produits JCS n'ont pas le droit de modifier les modalités et conditions générales de cette garantie.

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dégâts occasionnés par une des causes suivantes : mauvaise utilisation ou utilisation négligente de ce produit, branchement sur un courant ou une tension autre que ceux spécifiés, utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, démontage, réparation ou modification par quiconque autre que JCS ou un Centre de réparation agréé JCS. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de forces majeures, tels que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de responsabilité de JCS?

JCS ne sera pas responsable de dégâts secondaires ou conséquents causés par la rupture de toutes garanties ou conditions expresses, tacites ou légales.

Dans la mesure des lois applicables, toute garantie tacite ou condition de commercialité ou d'adaptation à un but particulier est limitée en durée à celle stipulée dans la présente garantie.

JCS rejette toute autre garantie, condition ou représentation express, tacites, légales ou autre.

JCS ne sera pas responsable des dégâts, quels qu'ils soient, résultant de l'achat, de l'utilisation, de l'abus d'utilisation du produit ou de l'incapacité de l'utiliser, y compris les dégâts directs, spéciaux, indirects ou identiques; ni des pertes de revenus, de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre, ni de toute plainte déposée contre l'acheteur par une autre partie.

Certains territoires, provinces, états ou juridictions ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dégâts directs ou indirects, ni les limitations de la durée de garantie tacite. Il se peut donc que les limitations et exclusions stipulées dans les présentes ne s'appliquent pas à votre cas.

Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et il se peut que vous en ayez d'autres qui peuvent varier d'un territoire, d'une province, d'un état ou d'une juridiction à l'autre.

Pour obtenir un service au titre de la garantie

Aux États-Unis –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1.800.334.0759. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

Au Canada –

Pour toute question concernant cette garantie ou pour obtenir une réparation sous garantie, appelez au 1.800.667.8623. L'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous vous sera fournie.

Aux États-Unis, cette garantie est offerte par Sunbeam Products, Inc., faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, situé à Boca Raton, Florida 33431. Au Canada, elle est offerte par Sunbeam Corporation (Canada) Limited faisant affaire sous le nom de Jarden Consumer Solutions, située au 20 Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.
Si vous rencontrez des problèmes ou si vous avez des questions concernant ce produit, veuillez contacter notre service à la clientèle

PNE RENVOYEZ PAS CE PRODUIT À UNE DE CES ADRESSES NI OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ